

Adobo und Menudo (Info)

Kategorien: Information, Exotisch, Wissen, Land, Philippinen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Adobo ist ein traditionelles Essen, das ueberall bekannt ist auf den Philippinen, einem Land, das aus ueber 7.100 Inseln besteht, die von vielen verschiedenen Volksgruppen bewohnt sind. Dieses National-Essen ist im eigentlichen Sinne kein Gericht, sondern mehr eine Herstellungsart.

Adobo kann mit Schweine- oder Rindfleisch, mit Fisch, Shrimps oder Gefluegel zubereitet werden, das entscheidende Merkmal ist die Marinade aus Kokosnuss-Essig, Sojasosse und Gewuerzen. Der Kokosnuss-Essig hat eine milchigweisse Farbe und ein mildes Aroma. Und die philippinische Sojasosse schmeckt fein und ist dennoch kraeftig.

Auch Menudo ist ein Gericht, das ja nach Geschmack mit verschiedenen Gemuesesorten variiert werden kann, oder auch ohne Gemuese gegessen wird. Das Besondere an Menudo ist die Kombination aus Schweine- oder Rindfleisch mit Schweine- oder Rinderleber und Kartoffeln.

Rezepte: Adobo mit Schweinefleisch Menudo